DELL' AZIONE SPECIALE DEL PANCREAS SUL GRASSO E SULL'AMIDO; DEL DOTT. DOBELL.

(*Proceedings of the R. Society*, Decembre 1867).

L' Autore ha operato specialmente sul pancreas dei maiali. La prima osservazione che importa di notare è che la reazione della parotide e delle glandole sublinguali era acida e che in alcuni casi fu pure trovata acida nel pancreas e che lo è sempre se si opera molto rapidamente.

È noto che Bernard ha creduto di dimostrare che il fluido pancreatico saponifica i corpi grassi e così favorisce il loro assorbimento. L' Autore avrebbe trovato in vece che il pancreas non decompone i grassi in acidi grassi e in glicerina, ma che solamente produce una emulsione così permanente da non poter essere distrutta in alcuna maniera. Nelle emulsioni comuni l' etere aggiunto discioglie il grasso e l'emulsione scompare. Al contrario questo non avviene coll' emulsione ottenuta col succo pancreatico, la quale si conserva anche dopo l' aggiunta di molt' acqua.

Si sa che il succo pancreatico ha anche la proprietà di convertire l' amido in glucoso. L' Autore ha provato che questa proprietà scompare quasi interamente dopo che il succo pancreatico ha agito sui corpi grassi.

L' A. ha preparato una specie di estratto del pancreas

prendendo l' infuso di questa glandola, coagulandolo col calore, precipitando colla soluzione di acetato di piombo e decomponendo coll' idrogeno solforato. Il liquido filtrato ed evaporato dà una specie di sciroppo molto igroscopico che può essere conservato e che ha tutte le proprietà del succo pancreatico.

Una parte di questo estratto scioglie e fa emulsione con dieci parti di grasso.